



Bunte Kirschtomaten-Tarte mit Feta

dazu Spinatsalat mit Kapern und Rauchmandeln



40-50min



2 Personen

Dass unsere Premiumgerichte wahnsinnig köstlich sind, liegt vor allem daran, dass sie voll exquisiter Zutaten stecken. So wie unsere hübsche Tarte: Sie ist mit fruchtigen, bunten Kirschtomaten, cremigem Feta und aromatischer Basilikumcreme ausstaffiert. Der Babyspinatsalat mit würzigem Kaperndressing und Rauchmandeln bringt einen wunderbar herben Kontrast ins Spiel. Und wie die karamellisierten Zwiebeln erst duften ...!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 500g bunte Kirschtomaten
- 1 Packung Kapern
- 100g Feta ⁷
- 1 Päckchen Basilikumcreme
- 25g Rauchmandeln ¹⁵
- 50g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ¹⁰
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1167kcal, Fett 84.2g, Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 25.0g



1. Zwiebeln karamellisieren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. goldbraun und weich braten. Mit 1EL Balsamicoessig ablöschen und 2-5Min. einköcheln lassen.



4. Tarte backen

Die **Tarte** im Ofen 12-18Min. backen, bis die **Kirschtomaten** beginnen aufzuplatzen und der **Teig** goldbraun und an den Rändern knusprig ist.



2. Sauce anrühren

Das **Tomatenmark** mit der **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl, 2EL Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrere Male einstechen.



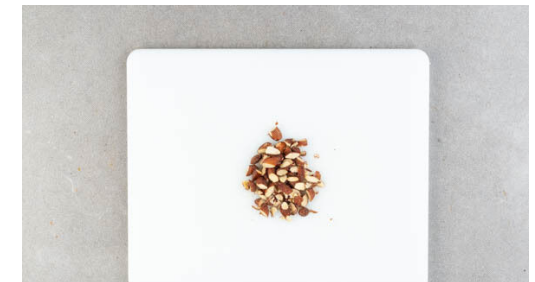
5. Dressing zubereiten

Die **restlichen Kapern** grob hacken und mit 1EL Olivenöl, 1TL Senf und ½TL Honig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tarte belegen

Die **Sauce** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen, dabei ca. 2cm Rand auslassen. Den Rand leicht eindrehen, um eine Kruste zu bilden. Den **Teig** mit den **Zwiebeln** und den **Kirschtomaten** belegen, dann mit der **½ der Kapern** bestreuen und den **Feta** darüber zerkrümeln. Mit der **Basilikumcreme** beträufeln und mit 1 Prise Pfeffer würzen.



6. Mandeln hacken

Die **Rauchmandeln** grob hacken und mit dem **Spinat** unter das **Dressing** heben. Die **Kirschtomaten-Tarte** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Spinatsalat** servieren.